



SMOLIVECKÝ MĚSÍČNÍK

*měsíčník obcí Mladý Smolivec,
Starý Smolivec, Radošice, Budislavice a Dožice*

Hasičské cvičení v Dožicích

Každý rok se hasičské cvičení koná v jedné z našich 5 obcí. Letos oslavil sbor dobrovolných hasičů Dožice 120. výročí od založení sboru, proto se hasičské cvičení pořádalo právě tady. A vše to vypuklo v sobotu 30. května na dětském hřišti v Dožicích.

Celé klání započalo ve 12:00, kdy proběhlo slavnostní pokládání věnce na památník padlých a poté následoval slavnostní průvod, kterým jsme se vrátili na hřiště. Samotný boj o cenné kovy začal ve 13:00. Hasičského cvičení se zúčastnila tři družstva žen (z Mladého Smolivce, Dožic a Radošic), pět družstev mužů (tedy z každé vesnice jedno) a čtyři družstva dětí – dvě družstva z Dožic, jedno z Mladého Smolivce a jedno z Radošic. Dále jsme měli také možnost prohlédnout si výkon hostů z Polánky a družstvo Dožice II. (jinak řečeno staré gardy), které „provětralo“ starou stříkačku.



Nejprve proběhla štafeta. Začínalo se štafetami dětí, kvůli urychlení měla družstva z Dožic a Radošic jeden pokus a děti z Mladého Smolivce odběhly dva pokusy - kvůli vystřídaní všech soutěžících (no, přece ty nejmladší neochudíme o takový zážitek).

Pokračování na 3. str

HASIČSKÉ CVIČENÍ
OKRSKU MLADÝ
SMOLIVEC

I TATÍNKOVÉ MAJÍ
SVŮJ SVÁTEK

ZÁVĚR FOTBALOVÉ
SEZÓNY

ROZHOVOR
S TRENÉREM
FOTBALISTŮ
J. SPOUREM

DOKOPNÁ VE
ZKRATCE SLOVY
JEDNOHO
Z FOTBALISTŮ

SEZNAM AKCÍ BĚHEM
PRÁZDNIN U NÁS V
OBCI

CUKETOVÉ PLACIČKY

MARTI TIP, JAK BÝT
FIT: CIZRNA

MAS

Den otců

Minulé číslo jsme si řekli něco o dni matek, který všichni dobře známe. V tento den si každý z nás vzpomene na svou maminku a potěší i maličkostí. Věděli jste ale, že existuje i Den otců? Mě toto téma moc neříkalo, proto jsem se rozhodla seznámit i Vás čtenáře.

Třetí červnová neděle již tradičně patří všem tatínkům. Přestože ve světě se Den otců slaví už přes sto let, u nás stále není uznán jako oficiální svátek, a je tak na okraji zájmu. A je to velká škoda. Mnozí tatínci si svůj svátek zaslouží stejně jako maminky. Nezbyvá mi, než souhlasit, přece jen jsou také nezbytnou součástí rodiny.

Jejich role v rodině je totiž nezastupitelná. Mají obvykle jiný přístup k výchově a do života dítěte vkládají životní nadsled i rovnováhu. Jejich předností je i to, že jsou méně úzkostliví a zároveň akčnější, což děti milují, přivádějí je k různým sportům a dokonale tak doplňují ženskou intuici.

Otec je zvláště pro chlapce významným vzorem k nápodobě. Je jakýmsi prototypem správného muže minimálně do té doby, než se jeho syn vzhledne v Supermanovi. Mnoho matek si občas povzdechne, že synáček je celý tatínek, ať už v tom dobrém, či méně dobrém slova smyslu. A právě matka má významný podíl na tom, aby chlapci otce jako model chování přijali.

Na své dcery mají otcové významnější vliv v době jejich dospívání. Dívky, které mají vřelý vztah se svým otcem a cítí se jím akceptovány, lépe navazují vztahy s chlapci, v partnerských vztazích jsou více sebevědomé.

Kromě Dne otců se v mnoha zemích slaví také Mezinárodní den mužů, konkrétně 19. listopadu.

*Ahoj drahý tatínku,
zastav se u mě na chvíli.
K Tvému dni Ti popřeji a pěkně se usměji.
Občas se zlobíme, ale pořád si věříme.
Doufám, že dělám Ti spíš radost, než velikou
starost.
Jste prostě sehraná dvojka,
můj taťka a moje maminka.
Oslav si svůj den a pak si připijem.*



Veronika Straková

Pokračování z titulní strany ...



Pokračovalo se štafetami ženských týmů, všechny tři týmy uplatnily možnost opravného pokusu. Poslední na řadu přišli muži. Kromě budislavických mužů, všechna ostatní družstva využila možnost opravného pokusu.

Jako překvapení byla pro všechny přítomné připravena ukázka profesionálního výcviku psů – paní Rážová nám předvedla, co vše pes po výcviku zvládne a dokáže. Musím uznat, že jsem z této ukázky byla velmi nadšená, je opravdu zajímavé, co všechno se pejsci dokáží naučit. Po ukázce následovalo ocenění dvanácti zasloužilých hasičů.

Pokračovalo se útoky. Kvůli fotbalu nejdříve „útočila“ mužská družstva ze Starého Smolivce a Budislavic. Hned po nich následovaly útoky našich nejmenších. Musím zmínit útok radošických dětí, které měly připravený klasický útok, a vedle nich probíhal útok starší metodou, ale o to zajímavější. Po útocích dětí jsme přišly na řadu my, ženy. A po nás následovaly útoky zbylých mužských družstev.

Kvůli pochybení rozhodčích zde bohužel nastala velmi nepříjemná situace, a to u ženských družstev. Díky tomu proběhl velmi dlouhý rozhovor mezi starostou okrsku panem Křížem a velitelkami ženských družstev. Každopádně tato situace výrazně ovlivnila pořadí ženských družstev. K této situaci se nebudu dále vyjadřovat, protože můj názor není objektivní.

Cvičení bylo skoro u konce a nezbývalo nic jiného, než vyhlásit výsledky našeho celodenního snažení. Začnu kategorií našich nadějí – všechna družstva dětí se umístila na 1. místě. Co se týče družstev žen, na 3. místě jsme se umístily my (tedy ženy z Mladého Smolivce), druhé místo vybojovaly ženy z Dožic a na prvním místě se usadily ženy z Radošic. V kategorii mužů na 5. místě skončili Mladosmolivečtí, těsně pod bednou vítězů zůstali Radošičtí, na 3. místo se probíjeli Dožičtí, na 2. místě se umístili Budislavičtí a 1. místo putovalo do Starého Smolivce.

Bohužel, počasí nebylo ideální, po vydatném dešti z předešlého dne bylo hřiště mokré, ale co se dá dělat, hasič si musí umět poradit v každé situaci. Co se týče moderování, původně měl celé klání moderovat známý český moderátor, herec a dabér - Bohdan Tůma, ale kvůli zdravotním problémům na opravdu poslední chvíli moderování odřekl. Naštěstí vše zachránila Pavla Kovaříková, která nás celým odpolednem provedla.

Od 18:00 byla naplánovaná zábava, jak je tomu zvykem po skončení hasičského cvičení. K poslechu a tanci nám hrála skupina Minimax. Účast na této zábavě však nebyla nikterak slavná, dovolím si poznamenat, že se jí účastnili pouze soutěžící z Dožic, Radošic a hosté z Polánky + pár dalších „nehasičů“. Celkem na zábavu zavítalo 61 platících návštěvníků. Nezbyvá nic víc než dodat: „Snad až se zase sejdem na hasičském cvičení v Dožicích, bude to ještě lepší než nyní.“ Hasičíně zdar!

Více fotek na stránkách obce.

A právě s Pavlou Kovaříkovou jsem udělala rozhovor do našeho měsíčníku. Takže Pavli,

1) Je obdivuhodné, že ses moderování ujala, přece jenom mluvit takhle bez přípravy a spatra do mikrofonu jen tak někdo nezvládne. Ale jak k tomu vlastně došlo?? Plánované to nebylo, takže to byla tvá vlastní iniciativa?

„Ano, já jsem takový iniciativní typ! J Bylo to spontánní a nedomyšlené, vzhledem k tomu, že jsem se vzdalovala od mikrofonu a místo plynulé komentátorské linie to byla spíš bídná morseovka.“

2) Jaké jsi při moderování měla pocity?

„Pocity byly dost smíšené. V první řadě nemám ráda slyšet svůj vlastní hlas. Druhá věc je, že po 5 letech na mateřské dovolené a mluvení stylem "nechceš čurat, nechceš papat?" mám dost omezenou slovní zásobu a těžko hledám správná slova, o to víc, když mluvím spatra.“

3) Měla jsi trému?

„Trému jsem trochu měla. Ale větší strach než z moderování jsem měla před startem štafety, abych neporazila bariéru.“

4) Jaká byla tvá první myšlenka bezprostředně po tom, co jsi odložila mikrofon?

„Konec se mi vyloženě nepovedl, popletla jsem, co jsem mohla, takže jsem si skutečně oddychla, že jsem mohla mikrofon odevzdat. ☺“

5) Považuješ to za přínosnou zkušenost?

„Každá zkušenost, i když nedopadne na jedničku, je pro mě přínosem, přece chybami se člověk učí. A můj závěr je ten, že "kdybych to byla bývala věděla, tak bych se na akci lépe připravila!" ☺“

Moc děkuji za rozhovor.

Karolína Černá

Hráči starých gard zachraňují smolivecké Áčko

Na hřišti je už pár týdnů klid a naši fotbalisté si dopřávají zaslouženého odpočinku. Sezona je u konce a je načase, podívat se, jak to vše dopadlo.

Naposledy jsem Vás informovala o prohraném zápase s Přešticemi, kde pěknou šanci spálil Standa Krejčík a František Trhlík. To ale ještě trenéři nevěděli, že musí sáhnout do řad otců našich hráčů, aby nastříleli v zápase nějaké góly.

Příští kolo, které se hrálo ve Starém Smolivci a naši fotbalisté se utkali s Chlumčany přineslo našemu týmu výhru. Lépe řečeno se o ni zasloužili oba Standové. Standa Krejčík vstřelil 1 gól a Standa Procházka hned 2 góly. Celkový výsledek zápasu je výhra pro TJ Starý Smolivec 3:2.

V zápase se Štěnovicemi poslali trenéři na hřiště Jirku Beneše, což se jim vyplatilo. Tento zkušený hráč, který většinou hraje za staré gardy, rozhodně nepatří do starého železa. Jirka dokázal vstřelit gól za naše áčko a zapsat se tak do dějin jarní sezony 2015. Samozřejmě nebyl sám, kdo se o výhru Smolivce zasloužil. Zápas nakonec skončil 4:1 pro Starý Smolivec, který si připsal 3 body.

Chanovice přijeli do Starého Smolivce odehrát poslední zápas a ukončit tak sezonu. Výhru si ale neodvezli, protože náš tým vybojoval remízu 2:2 a na penalty vyhrál. To bylo příjemné završení pro toto období a hráči se mohli těšit z 6 místa v tabulce. Po špatném začátku jsme dokázali pozici udržet a na podzim nastoupíme opět v plné polní zdolávat I.B třídu.

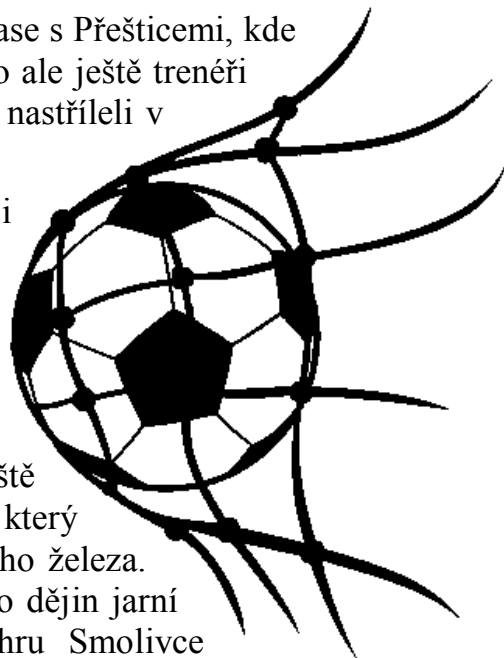
A jak vidí sezonu trenér Honza Spour? Zeptala jsem se ho na pár otázek, se kterými se s Vámi ráda podělím.

Jsi spokojený s konečným výsledkem sezony?

S koncem sezony jsem samozřejmě spokojený. Kdybych to měl celé zhodnotit, tak naše vystoupení беру velice pozitivně, protože těsně před sezónou došlo k našemu nástupu na post trenérů. V návaznosti na tyto změny jsme přišli o Jardu Voříška, který již nechtěl dál pokračovat v našem týmu a pro nás to samozřejmě byla citelná ztráta. Místo něj přišel na hostování z Radotína Marek Eisman. Bohužel jsme se celou sezonu potýkali se zraněními několika hráčů a některá se ukázala jako dlouhodobá. Ale nakonec jsme to zvládli a celkový zisk bodů nás v posledních kolech katapultoval do první poloviny tabulky na šesté místo.

Ze kterého zápasu máš největší radost a který Tě naopak zklamal?

To se velice špatně hodnotí. Člověk má radost z každého vyhraného zápasu a rád by zapomněl na zápasy prohrané. Ale přesto, když mám některý vyzdvihnout, tak jarní zápas v Mochtíně a ve Štěnovicích, kde do hry zasáhli i někteří nováčkové v prvním týmu



a celkem se osvědčili a předvedli, že když budou chtít, tak mohou do hry zasahovat pravidelně. Naopak bych nejradši zapomněl na podzimní zápas v Chlumčanech, který klukům dodnes vytýkám, protože ho prostě vypustili. Když se má prohrát, tak se vztyčenou hlavou a ne tím, že se to vypustí, ale na druhou stranu, to někdy prostě nejde a člověka to otráví.

Uvidíme na podzim nějaké změny v sestavě?

Určitě ano, ale nerad bych to zakřikl. Nechte se překvapit.

Jak si rozumíte s druhým trenérem Ot'asem?

S Otou, co se fotbalu týče, se známe již poměrně dlouho, takže si rozumíme a již ve srovnávacím kvízu nás dvou, jste si mohli přechíst, že máme spoustu společného.

Který hráč Tě nejvíce překvapil?

Překvapilo mne několik hráčů, ať již pozitivně nebo negativně. Prostě, ať si člověk myslí, že ty kluky zná, tak ho vždycky někdo nebo něco překvapí. Tuhle odpovědí bych tuto otázku uzavřel, protože nechci někoho vyzdvihovat, anebo naopak.

Kdy jedete, kam jedete a jak to probíhá na vašem soustředění?

Na soustředění jedeme již tradičně na Zuklín a vypadá to s účastí celkem slušně. Chystáme se tam na přelomu července a srpna. Jak to probíhá, na to je jednoduchá odpověď: prostě se maká. Abych to trochu upřesnil, tak trénujeme minimálně dvakrát denně. Jednou na hřišti a jednou v terénu. Hlavním úkolem soustředění je stmelit kolektiv a utužit partu.

Co by si vzkázal fanouškům našeho Áčka do příští sezony?

Aby se rozmnožili a chodilo jich co nejvíc. Aby nám drželi palce, ať už se daří nebo ne. A za jejich podporu se je budeme snažit odměnit dobrými výkony a dobrou reprezentací Smolivce.

Veronika Kubová

Dokopná

Jak je zvykem, tak po posledním zápase mají fotbalisté dokopnou. Hráči Áčka se sešli na hřišti, aby zhodnotili sezónu, zapili úspěchy a neúspěchy. Jelikož jsem se nemohla zúčastnit, poprosila jsem jednoho ze strůjců vydařené remízy s těžkým soupeřem z Chanovic, aby nám stručně popsals průběh:

„Po zápase jsme si sedli ven ke stolu na stolní tenis, kde trenéři zhodnotili uplynulou sezónu. Shodli jsme se, že letošní umístění nebylo špatné, ale nebyl to náš strop. Sepsali jsme si předběžnou účast na letní soustředění na Zuklíně, poté se podávalo maso na lodně a k tomu super páliví utopenci. Pak už se jen pilo, kousaly mouchy a atmosféra byla poklidná. Jediným problémem bylo, že se nebylo kde vykoupat v bazénu, protože se u Nesvedů dávno spalo.“

pro Smolivecký měsíčník, Martin Hrkel.

Michaela Nesvedová

Smolivecký měsíčník Vám přináší další recept, tentokrát na cuketové placičky. Pokud si chcete udělat dietnější verzi, snižte množství brambor a vajec. Placičky jsou i přes to velice chutné a vy se vejdete do kalhot ☺

Cuketové placičky

Suroviny:

- * 3ks menší cuketa
- * 3ks brambory
- * 3ks vejce
- * 2ks jarní cibulka
- * Sůl, pepř, oregano, polohrubá mouka

Postup:

1. Oloupeme cukety a brambory a nastrouháme na jemno do větší misky
2. Podle potřeby slijeme vodu
3. Smícháme s vejcem a najemno nakrájenou cibulkou
4. Osolíme, opepříme, přidáme oregano a zasypeme moukou
5. Pečeme na trošce oleje

NA CO SE TĚŠIT BĚHEM PRÁZDNIN, NENECHTE SI UJÍT

Turnaj starých gard ve Starém Smolivci	4. 7. 2015
Dětský den ve Starém Smolivci	5. 7. 2015
Turnaj v nohejbale – Dožice	5. 7. 2015
Promítání DVD ze Srazu rodáků v Mladém Smolivci v roce 2014	17. 7. 2015
Druhý ročník Memoriál Františka Šlajse v Mladém Smolivci	18. 7. 2015
120. výročí založení SDH Mladý Smolivec	18. 7. 2015
Taneční zábava v Mladém Smolivci	18. 7. 2015
Pout'ová taneční zábava v Radošicích (MINIMAX)	25. 7. 2015
Anenská pout' v Radošicích + Pout'ový fotbal v Radošicích	26. 7. 2015
Pout'ová taneční zábava v Mladém Smolivci (MINIMAX)	15. 8. 2015
Střelby "Memoriál Václava Matouška" ve Starém Smolivci	15. 8. 2015
Vavřinecká pout' v Mladém Smolivci	16. 8. 2015
Prakyáda v Dožicích	22. 8. 2015
Zahájení zimní fotbalové sezóny	22. 8. 2015
Mariášový maraton v Budislavicích	28. -29. 8. 2015

Marti TIP, jak být FIT: Cizrna

Cizrna (neboli římský hrách) se v posledních letech těší větší a větší oblibě. Je to luštěnina, o které už jste pravděpodobně slyšeli, ale už jste ji i ochutnali? Setkávám se s tím, že mnoho lidí nemá luštěniny rádo. I já to tak samozřejmě měla, ale jak se tak stává, během života se chutě člověka mění, a tak i já zažila přerod z výslovné nechuti k luštěninám po naprostou zamilovanost. Doporučuji tedy neházet všechny luštěniny do jednoho pytle, a pokud luštěniny nejíte kvůli tomu, že jste je nejedli v dětství, tak zkuste ochutnat alespoň zmiňovanou cizrnu, která má zase jinou chuť než například hrách či čočka. Navíc, pokud nemáte zdravotní problémy, které by příjem luštěnin znemožňovaly (dna, onemocnění vyžadující bezezbytkovou dietu atd.), zkuste jíst cizrnu či jiné luštěniny alespoň 1-2x týdně, protože luštěniny obecně jsou cenné pro spoustu minerálních látek, vitamínů, bílkovin a vlákniny. Luštěninám se totiž lidově říká "kartáč střev", takže pokud si například představíte, co udělá kartáč se špinavou podlahou, to v přenesené formě dokáže svým způsobem vláknina obsažená v luštěninách udělat se střevem. Může za to obalová vrstva luštěnin, která se nevstřebá, při cestě trávicím ústrojím ho pročistí a vyloučí se z těla ven.

Cizrna je nabitá zdraví prospěšnými látkami jako je vápník, hořčík, fosfor, zinek a železo, dále vitamíny skupiny B, vitamín E, C a obsahuje i „zdravé“ tuky (nenasycené mastné kyseliny). Díky tomuto komplexu látek dokáže v těle podporovat funkce srdce a cév, imunitního a nervového systému, dále pomáhat při snižování celkové hladiny cholesterolu v krvi a je vhodná jak pro bezlepkovou dietu (tato plodina lepek neobsahuje), tak pro dietu diabetickou, z důvodu, že hladinu krevního cukru zvedá pozvolna.

Cizrna se vaří podobně jako hrách, tedy se nechá alespoň 8 hodin před vařením namočit ve vodě, kterou těsně před vařením můžete slít a zalít cizrnu vodou novou - zlepší se tak její vstřebatelnost v těle, protože spolu s vodou vylijete i „lektiny“ - bílkoviny, které z velké míry způsobují nadýmání obvyklé po požití luštěnin. Vařit cizrnu je potřeba přibližně hodinu a solíme ji až před dokončením tepelné úpravy, abychom neprodloužili dobu vaření předčasným použitím soli. Dá se připravit nejen jako samostatná příloha či pyré, ale je vhodná i do zeleninových salátů či do pomazánek. Jeden takový vynikající rychlý recept na středovýchodní pomazánku s názvem "hummus" Vám přináším jako oživení a ozdravení jídelníčku. A rozhodně se nenechte zmást názvem, chuť této pomazánky je totiž nezapomenutelná.

Hummus (středovýchodní pomazánka)

- * □ 200g vařené cizrny
- * □ citronová šťáva
- * □ 1 lžíce tahini pasty (pasta ze sezamového semínka)
- * □ stroužek česneku
- * □ olivový olej extra panenský (lisovaný za studena)
- * □ sůl, pepř, mletá paprika

Cizrnu rozmixujeme s česnekem do hladké konzistence, poté dochutíme tahini pastou, solí, pepřem, mletou paprikou a zakápneme olivovým olejem.

Dobrou chuť a pěkný červenec!

Martina Korejčková

MANAGEMENT STRAVOVÁNÍ A LÉČEBNÁ VÝŽIVA

Bc. Martina Korejčková, DiS. – nutriční terapeutka

- ✚ tvorba jídelníčků a úpravy ve stravování
- ✚ management hmotnosti (hubnutí, přibírání na váze)
- ✚ plánování pohybové aktivity
- ✚ dietoterapie a léčebná výživa při akutních i chronických onemocněních (diabetické diety, bezlepková dieta, bezsezbytková dieta, stravování při vysokém krevním tlaku, dieta při nádorových onemocněních, dně, onemocnění jater, slinivky břišní, žaludku, ledvin, střev a mnohých dalších zdravotních problémech)
- ✚ výživa dětí, těhotných a kojících žen, sportovců, stravování při vícesměnném provozu
- ✚ vyhodnocení jídelníčků v nutričním programu z hlediska obsahu živin a energetické hodnoty
- ✚ tvorba odborných posudků na nutriční hodnotu potravin, výrobků a pokrmů
- ✚ vyšetření celkového tělesného složení přístrojem na bázi bioimpedančního měření

Kontakt:

Martina Korejčková

Plzeň, Kasejovice (poradna Kasejovice č.p. 311 - v budově DPS)

tel.: 721 634 113

e-mail: martina.korejckova@seznam.cz

Facebook: Managemet stravování, léčebná výživa



Členové redakčního týmu:

Karolína Černá, Aneta Slavičková, Veronika Straková, Jiří Krejčík, Veronika Kubová, Michaela Nesvedová

Renesance venkovského ovocnářství

Brožura o historii ovocnářství na Nepomucku a Spálenopoříčsku je na světě

Možná ctěný čtenáři namítneš, že Nepomucko přece není a nikdy ani ovocnářskou oblastí nebylo, tak jaká pak „renesance ovocnářství“? Prvně, ono to trochu jinak s tím ovocnářstvím může být na Spálenopoříčsku. A za druhé, co vlastně víme o historii pěstování ovoce na Nepomucku? S jistotou jen to, že i přes ne zrovna ideální podmínky se v sadech a zahradách ovoce pěstovalo i zde. A pěstuje se i dnes. Ovšem s tím rozdílem, že dnes čím dál tím více před zkušenostmi a dovednostmi našich dědů a otců dáváme bez rozmyslu přednost „nabídce trhu“. Častokrát zcela nevyhovující pro naše lokální podmínky. Ruku na srdce, kdo se dnes dokáže orientovat v odrudové nabídce? Jaké jsou vhodné a osvědčené odrůdy pro naše podmínky? Jaké se nejlépe hodí podnože? Kdo dnes zvládá správně řez a ošetřování ovocných stromů? Kdo dnes ještě pěstuje vlastní semenáčky, kdo zvládá roubování či očkování?

A tak jsme se pustili do projektu, který si klade za cíl alespoň trochu přispět k tomu, aby zkušenosti a dovednosti našich dědů a otců neupadly v zapomnění. Abychom se, alespoň co se ovocnářství týče, začali chovat o něco rozumněji. Nejhmatalelnějším výstupem projektu jsou samotné výsadby ovocných stromů. Hlavní „zkušební“ sad, dnes s již s téměř 250 stromy, byl vysazen u Tojic. Zkouší se zde především odrůdy současné nabídky ovocných školek. Druhý sad se 47 stromy převážně starších a resistantních odrůd, vhodných pro extenzivní pěstování, je u Mladého Smolivce. Ve Spáleném Poříčí byla vysazena městská alej s 20 jabloněmi, doplněna výsadbou ovocných keřů. V Dražkovicích u Spáleného Poříčí byla obnovena letitá alej - jak jinak než starými ovocnými odrůdami. V souhrnu byla vytvořena sbírka 52 odrůd jabloni, 17 odrůd hrušni, 9 odrůd třešni a višni, 29 odrůd slivoní, 13 odrůd broskvoní a meruněk a řady ovocných keřů jako jsou dřín, jeřáb, rakytník, rybíz.

Dalším hmatatelným výstupem projektu je mobilní kombinovaný drtič a lis ovoce, který zapůjčujeme pro spolkové a vlastní moštování ovoce. Záměrem je napomoci lepšímu zhodnocení a užití pěstovaného ovoce. Neb jak uváděl již měcholupský kronikář Josef Bárta, naše ovoce se často nedbalostí zničí, končí za pár korun ve výkupech a pak kupujeme ovoce drahé, dovezené, což je nemístné! Zkušenosti z testovacích moštování v Mladém Smolivci, Měcholupech, či ve Vrčeni z podzimu 2014 ukázaly, že zájem u lidí je veliký. Již dnes je možné si domlouvat moštování pro sezonu 2015 na kontaktech MAS svatého Jana z Nepomuku (tel.: 602 334 882, mail: mas.nepomucko@seznam.cz).

Abychom zaznamenali alespoň něco z ovocnářských zkušeností našich dědů a otců, sepsali jsme se ve spolupráci s místními pamětníky, zahrádkáři a ovocnáři „studii“ o historii ovocnářství na Nepomucku a Spalenopoříčsku. Bez ambicí vytvořit dokument odborně hodnotný, vedeni spíše snahou pokusit se obšírněji nahlédnout pojednat o historii ovocnářství regionu jako o běžné činnosti širších vrstev venkovského obyvatelstva. Studie je volně ke stažení v elektronické podobě na <http://mas.nepomucko.cz/subdom/mas/cs/projekty-spoluprace>.

Projekt Renesance venkovského ovocnářství je projektem spolupráce MAS svatého Jana z Nepomuku podpořený z Programu rozvoje venkova, opatření IV.2.1. Projekty spolupráce.

Lokální produkty v e-shopu Venkovské tržnice

www.venkovskatrznice.eu

Dle průzkumů až 95% spotřebitelů dává při svých nákupech přednost produktům domácích, či ještě lépe lokálních producentů. Skutečnost však ukazuje, že zrovna v tomto případě je cesta od slov k činům daleká.

I proto MAS svatého Jana z Nepomuku zrealizovala projekt Venkovská tržnice, jehož záměrem je podpora místních podnikatelů, živnostníků i drobných producentů. Již v roce 2013 jsme do většiny domácností regionu distribuovali Katalog podnikatelů a neziskových organizací. V elektronické verzi jej najdete na www.venkovskatrznice.eu/katalog. Častokrát pomůže i s tím, s čím si ani v hospodě neví rady.

Další aplikací připravenou pro všechny lokální producenty a prodejce je elektronický obchod. Chcete-li využít e-shop jako prodejce, stačí se zaregistrovat, zadat informace o výrobcích, či službách, cenách a případně nahrát fotografie. Registrace i prezentace výrobků je bezplatná. Více informací najdete na www.venkovskatrznice.eu/e-shop, nebo vám je rádi poskytneme na e-mailu: mas.nepomucko@seznam.cz a tel.: 602 334 882.

V e-shopu území Nepomucka a Spálenopoříčska je zaregistrováno již 15 subjektů. Patří mezi ně i:

ANGUSFARM, s.r.o.

ANGUSFARM není jen restaurace v Soběsukách specializovaná na steaky a jiné speciality z hovězího masa masného plemene Aberdeen Angus převážně z vlastní biofarmy. Je také výrobcem kvalitních hovězích masných a uzenářských výrobků. Kromě hovězího masa nabízí také hovězí tlačenko, klobásky, párky, špekáčky, uzenou plec, salámy, domácí taliány, paštiku, či hovězí vývar.

Nejdůležitějším faktorem při stravování je střídmost a rozmanitost, a to se samozřejmě týká i červeného masa. V ANGUSFARM však považují za důležité, aby maso bylo čisté, bez použití jakýchkoli přidaných látek, z mladých kusů a českých pastvin. Více o nabízených produktech najdete na: <http://www.venkovskatrznice.eu/e-shop/obchod/1072/ANGUSFARM>, kde si výrobky můžete také objednat.



Michal Arnošt, Venkovská tržnice

Víkend otevřených zahrad představil také Pozemskou zahradu v Kramolíně

Víkend otevřených zahrad, událost, která vznikla ve Velké Británii, probíhá vždy během druhého červnového víkendu. Otevírá běžně nepřístupné zahrady po celé Evropě a těm ostatním dává novou dimenzi poznání a netradičních zážitků. Projekt postupně získává na ohlasu, oslovuje stále více zájemců a stává se jedním ze zásadních článků osvěty o klenotech zahradního umění.

V České republice se do Víkendu otevřených zahrad zapojují jak běžně nepřístupné zahrady, tak i parky a veřejná prostranství. V letošním roce se poprvé otevřela i jedna zahrada z našeho regionu – Pozemská zahrada manželů Gajduškových z Kramolína, certifikovaná přírodní zahrada.

Velkým lákadlem byly kvetoucí keře botanických a historických růží a sbírka léčivých a kuchyňských bylin v bylinkové zahrádce. Pobyt v zahradě se vzrostlými ovocnými stromy starých odrůd s prvky permakulturního hospodaření byl nejen inspirací pro příznivce „přírodních cest“, ale ve slunečném dni také příjemných osvěžením. Nejmladší návštěvníci si hlavně užívali kontaktu s hospodářskými zvířaty a jízdu na poníkovi. Počasí prohlídkám zahrad přálo a tak se celkový počet návštěvníků vyšplhal na 65.

Alena Gajdušková a Michal Arnošt, MAS svatého Jana z Nepomuku

Z mikroregionu Nepomucko

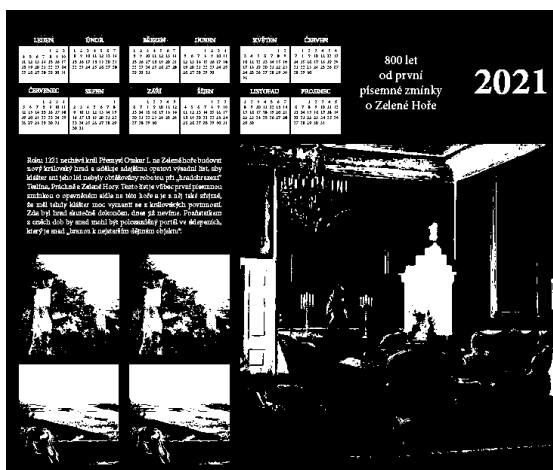
Návrat duše Zelené Hory 6. část – dotýkání sochy ve Vídni

Dne 20.6.2015 se více než stovka poutníků z Nepomucka vydala na cestu do Vídně, aby doprovodili sochu Zelenohorské madony nové generace na dotýkání svým vídeňským originálem. Přinášíme vám fotografie z této výjimečné události.



Pavel Motejzík

Výroční kalendář Zelené Hory



Mikroregion Nepomucko ve spolupráci s obcí Klášter vydávají nový pamětní kalendář zámku Zelená Hora pro roky 2015-2023, který zároveň slouží coby pexeso a originální soubor deseti tematických pohlednic. K dostání bude během letošních červencových akcí přímo na zámku či v informačním centru Nepomuk.

Pavel Motejzík